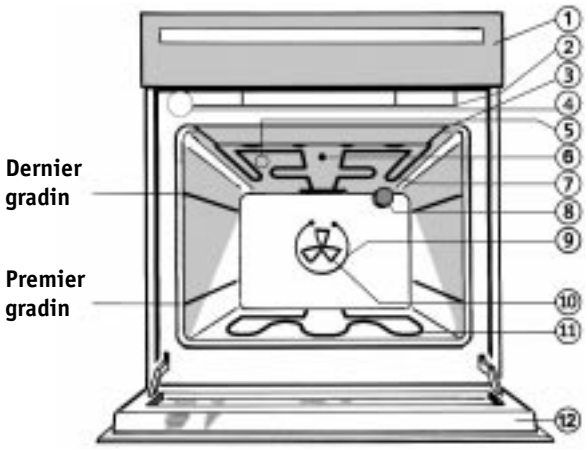
OBI C31

FR

FICHE PRODUIT

for IKEA® from Whirlpool®



1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur [1] (non visible)
3. Protection du gril [2]
4. Blocage de porte [3]
5. Catalyseur
6. Protection résistance supérieure
7. Résistance supérieure
8. Éclairage arrière du four [4]
9. Résistance circulaire
10. Ventilateur de four
11. Résistance inférieure (non visible)
12. Porte du four

[1] L'activation du ventilateur est liée au niveau de température atteint à l'intérieur du four. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four. Durant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que durant les fonctions de cuisson.

[2] Cette protection empêche le contact direct avec le gril. Quoiqu'il en soit, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.

[3] Durant la pyrolyse, un dispositif automatique de "clé de verrouillage de porte" s'active et le voyant situé à côté du symbole " " s'allume à l'afficheur.
Durant la pyrolyse, la température de la porte augmente : il est conseillé **d'éloigner les enfants**.

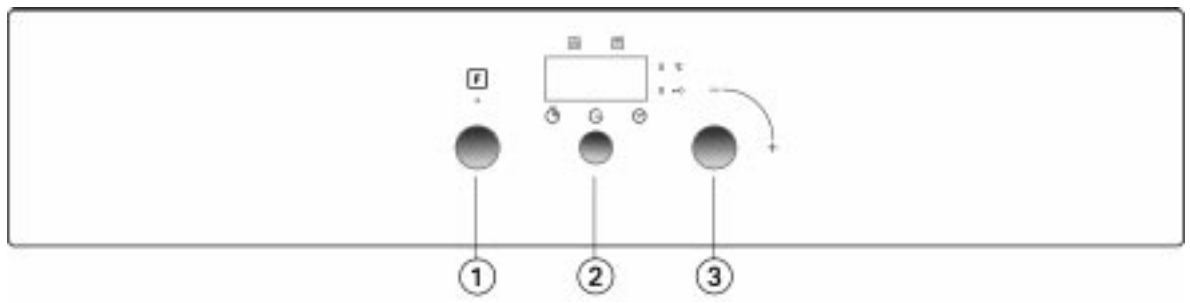
[4] Lorsque le four est éteint, l'éclairage s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

ACCESSOIRES

2 grilles :

Lèchefrite :

BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
2. Touche de validation et de sélection du programme
3. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau)

Tableau des fonctions du four

Fonction	Température préréglée	Température réglable	Description de la fonction
Arrêt four	-	-	-
ÉCLAIRAGE	-	-	• Pour allumer l'éclairage du four.
DÉCONGÉLATION/ ÉTUVE	35C	-	• Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four. • 35°C : Pour faire lever de la pâte à pain et à pizza. • 60°C : Pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. • Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	225C	50°C - 250°C	• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins. • Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et placez les aliments à l'intérieur du four lorsque l'indicateur "C" est encore allumé. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
MULTI CUISSON	200C	50°C - 250°C	• Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans préchauffer le four, des aliments nécessitant la même température de cuisson (ex. poisson, légumes, viennoiseries) sans transférer les odeurs d'un aliment à un autre.
GRILLADES, GRATINS 1 À 5	3	-	• Utilisez cette fonction pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.
GRILLADES ÉPAISSES 1 À 5	3	-	• Cette fonction est idéale pour cuire de grandes pièces de viande (rosbif, rôtis). • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner la viande au cours de la cuisson.
PIZZAS/PAIN	-	P1- 300°C P2- 220°C	• Pour faire cuire des pizzas, du pain, des fougasses.
BOOSTER	225C	50°C - 250°C	• Pour préchauffer le four rapidement. • Pendant le préchauffage du four, l'indicateur "C" est allumé. • La fonction Booster s'interrompt immédiatement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe à la fonction **VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX**.
PYROLYSE	Les détails relatifs à cette fonction sont contenus dans la notice d'utilisation.		• La durée de la pyrolyse peut être réglée de 2 h minimum à 3 h maximum.
PYROLYSE EXPRESS	Les détails relatifs à cette fonction sont contenus dans la notice d'utilisation.		• La durée du nettoyage du four par pyrolyse est fixée à 1 heure et 15 minutes.

Recommandations particulières :
Durant le cycle de pyrolyse, il est conseillé d'enlever tous les accessoires fournis pour ne pas faire augmenter davantage la température de la surface extérieure de la porte et garantir une meilleure efficacité du nettoyage de la partie inférieure du four.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Niveau de dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE	Agneau, mouton		X	2	2	200	90 - 110
			X	2	2	200	90 - 110
			X	2	-	200	90 - 110
	Rôti (veau, porc, bœuf) (kg. 1)		X	2	2	200	100 - 110
			X	2	2	200	100 - 110
			X	2	-	200	100 - 110
	Poulet, lapin, canard		X	2	2	200	80 - 90
			X	2	2	200	80 - 90
			X	2	-	200	80 - 90
	Dinde (3 à 4kg)		X	1	3	200	160 - 180
			X	1	3	200	160 - 180
			X	1	-	200	160 - 180
	Oie (2kg)		X	2	3	200	100 - 130
			X	2	3	200	100 - 130
			X	2	-	200	100 - 130
POISSON	(ENTIER) (1-2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	1	190	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	(EN TRANCHES) (1 kg.) Espadon, thon		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	3	-	180	50 - 60
LÉGUMES	Poivrons et tomates farcis		X	2	-	200	60 - 70
			X	2	-	190	60 - 70
			X	2	-	180	60 - 70
	Pommes de terre au four		X	2	3	200	50 - 60
			X	2	3	200	50 - 60
			X	2	-	200	50 - 60
PIZZAS PAIN	Pizza - Pain	P1	X	2	-	260 - 240	15 - 20
		P2	X	2	-	220 - 240	15 - 20
		P1	X	1-3	-	260 - 240	20 - 30
		P2	X	1-3	-	220 - 240	20 - 30
GÂTEAUX VIENNOISERIES ETC	Gâteaux levés		X	2	-	170	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50
			X	2	-	170	40 - 50
	Tourtes fourrées au fromage		X	2	-	190	70 - 90
			X	2	-	180	70 - 90
			X	2	-	170	70 - 90
	Tartes		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Biscuits		X	2	-	160	30 - 40
			X	1-3	-	150	30 - 40
			X	2	-	150	30 - 40

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Niveau de dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
GÂTEAUX VIENNOISERIES ETC	Choux à la crème		X	2	-	190	40 - 50
			X	1-3	-	180	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50
	Tourtes		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Tartes fourrées aux fruits par ex. ananas, pêches		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Meringues		X	2	-	120	150 - 180
			X	1-3	-	120	150 - 180
			-	2- 4	-	120	150 - 180
	Vol-au-vent		X	2	-	200	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
	Soufflés		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Lasagnes		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Niveau de puissance	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE	Entrecôtes		X	3-4	4-5	40 - 50
	Côtelettes		X	3-4	4-5	30 - 40
	Saucisses		X	3-4	4-5	30 - 40
	Côtes de porc		X	3-4	4-5	30 - 40
	Cuisses de poulet		X	3-4	4-5	40 - 50
	Brochettes		X	3-4	4-5	40 - 50
	Échine de porc		X	3-4	4-5	40 - 50
	Demi-poulet		X	3	4-5	50 - 60
	Demi-poulet		X	2	3-4	50 - 60
	Poulets entiers		X	2	2-3	60 - 70
	Rôti porc, bœuf		X	2	3	70 - 80
	Canard		X	2	3	80 - 90
	Gigot d'agneau		X	2	3	70 - 80
	Rosbif		X	2	3	50 - 60
	Pommes de terre au four		X	3	3-4	50 - 60
POISSON	Poisson (dorade, truite)		X	2	2-3	50 - 60
	Poissons (filets)		X	3-4	4-5	30 - 40

Remarque : GRIL, retournez la viande à mi-cuisson.